

herzstück 

frühstück

New

Jetzt auch
Donnerstag
& Freitag!

Do - So • 9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

Donnerstag / Freitag / Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9:00 - 13:00

dutch baby

Pfannkuchen. Kürbis. Matcha.
Weiße Schokolade. Pekannuss. 13,50

pink oats

Overnight oats. Fränkische Zwetschge.
Topping: Mohn. Sesam. Vanille. Kokos. 10,50

pancakes

Schokoladen-Baiser. Pistaziencreme.
Pistazien. Schoko-Espresso-Drizzle. 13,50

banana bread

Ahornbutter. Beerensauce.
Beeren. Pekannüsse. 8,50
(glutenfrei!)

casserole

"Süßer Auflauf", im Ofen gebacken.
Pochierte Birne. Chai-Creme.
Hagebutte. 12,50

turkish eggs

Labneh. Pochierte Eier. Brokkolini.
Salsa Romesco. Salzmandel. 12,50
Empfehlung: mit extra Feta oder Halloumi!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 11,50

smashed pumpkin

Sauerteigbrot. Kürbiscreme. Mandeldukkah.
Babyspinat. Steirisches Kürbiskernöl. 12,50
Empfehlung: mit Feta und/oder Mandelpilzen!

turkey club sandwich

Putenbrust. Tomate. Salatmix.
Bacon-Onion Jam. Zitronenaioli. 13,50
Empfehlung: mit extra Spiegelei!

figs and cheese

Sauerteigbrot. Ziegenfrischkäse. Feigen.
Smokey Honey. Walnuss. 12,50

schoko pancakes

Nougat Sauce. Beeren. Schokodrops. 4,50

Kinderkrum

Wirklich nur für Kinder.
Unter 3 Jahren gratis!

kleines rührei

Kräuterquark. Brot. 4,50

Für weitere Sonderwünsche unserer kleinen Gäste spricht uns einfach an!

Ihr könnt euch nicht
entscheiden?

• Frühstücksauswahl •

Ihr wählt gemeinsam vier Gerichte aus.
Wir servieren diese zum Teilen in die Tischmitte.

Ab 2 Personen, wir passen die Mengen an die Personenanzahl an!

Nur Tischweise verfügbar. Bei großen Gruppen natürlich auch mehr Variation möglich!

Extras

Portion Feta 3

Portion Halloumi 3

Sautierte Mandelpilze 3,5

Portion Kimchi 3

Pochiertes Bio-Ei 3

Bio-Spiegelei 3

Gebratener Bacon 3,5

17 €
pro Person
exklusive
Extras

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

café & tee.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe americano <small>3</small>	3,20	heiße schokolade <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	Eigene Mischung: vanillig & leicht herb.	
cappuccino pott <small>M,3</small>	5,80	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
(groß, mit doppeltem Espresso)		chai latte <small>M,3</small>	4,20
tasse tee	3,80	David Rio.	

- Frischer Minztee.
- Frischer Ingwer-Zitronentee.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.
Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Barista Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	secco alkoholfrei. <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhabarber spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.		Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	

vitamine.

smoothie: beerengarten <small>M</small>	5,20	frischer orangensaft <small>0,25</small>	4,80
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.			
smoothie: energiebündel	5,20	campari garibaldi	8,20
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.		Campari. Frisch gepresster Orangensaft.	

erfrischendes.

hausgemachte limonade <small>0,3</small>	5,50
- Holunder - Minze	
- Ingwer - Gurke	
- Rhabarber - Rosmarin	
- Lavendel - Zitrone	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
fruchtschorle <small>0,3</small>	3,80
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	
saft <small>0,25</small>	3,50
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	
beeren secco <small>0,15</small>	8,20
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Kaffeelikör.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhabarber rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	

Ab 12 Uhr
alle 7,50!

allergene & zusätze



Special: wechselt, bitte wendet euch an unseren Service!

French Toast: M, EI, WZ

Granola: PEKAN, HF, MN, M

Pancakes: WZ, M, EI, MN

Banana Bread: MN, PEKAN

Overnight Oats: HF, HS

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN

Schakschuka: SM, EI, WZ

Tomatenbrot: WZ, M

Turkey Club: WZ

Pfiffer Stulle: WZ, M

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: kann Spuren von Alkohol enthalten (Fermentation)

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen,
für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche.
Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für
eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte spricht unseren Service darauf an, wir haben
auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung
gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 9: GESCHWEFELT,
10: GEWACHST, 11: GGFS ABFÜHREND, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE,
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHENKERNE WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,
SM: SESAM . WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.

herzstück 
breakfast

Now:
also on
thursdays &
fridays!

9:00 - 13:00

breakfast menu.

Thursday - Sunday & chosen holidays: 9:00 am - 1:00 pm

french toast

Lemon-Custard. Cherry compote.
White chocolate baisers.
Italian cherry. 12,50

granola

Homemade. Oats. Pecans. Dried Apricots.
Seeds. Fresh Mirabelles.
Natural Yogurt. 10,50

pancakes

Plum. Plum Ricotta. Basil
Mascarpone. Almond Crunch. 13,50

banana bread

Maple Butter. Berry coulis.
Candied Pecans. Berries. 8,50
-> glutenfrei!

overnight oats

Stachelbeerkompott. Haselnuss
Crunch. Haselnussmus. 10,50

turkish eggs

Labneh. Pochierte Eier. Brokkolini.
Salsa Romesco. Salzmandel. 12,50
Empfehlung: mit extra Feta oder Halloumi!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 11,50

tomatenbrot

Tomatenscheiben.
Basilikumcreme. Fleur de Sel.
Ricotta Salata. 12,50

turkey club sandwich

Putenbrust. Tomate. Salatmix.
Bacon-Onion Jam. Zitronenaioli. 13,50
Empfehlung: mit extra Spiegelei!

pfiffer stulle

Brokkolini. Geräucherte Pfifferlinge.
Kräuterquark. Kresse. 12,50

schoko pancake

Nougat Sauce. Beeren. Schokodrops.

Kinderkram
Wirklich nur für Kinder.

kleines rührei

Kräuterquark. Brot.

Für weitere Sonderwünsche unserer kleinsten Gäste spricht uns einfach an!

Having trouble
deciding?

• Breakfast selection •

You choose **four** dishes together. We serve these in the center of the table to easily share.

From 2 people, we adjust the quantities to the number of people!

Available only by table. For large groups, more variety is of course possible!

Extras

Portion Feta 3
Portion Halloumi 3
Portion Bacon 3,5
Portion Kimchi 3
1 pochiertes Bio-Ei 3
1 Bio-Spiegelei 3

17 €
per Person
Upgrades
not included

 = bereits vegan

 = vegan möglich, fragt nach!



Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Sagt uns sobald wie möglich Bescheid!

coffee & tea. ☛

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe crema <small>3</small>	3,20	hot chocolate <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
cappuccino big <small>M,3</small>	5,80	chai latte <small>M,3</small>	4,20
(double shot espresso)		David Rio.	
tea	3,80		

- Fresh Mint.
- Fresh Lemon-Ginger.
- Bengal Spice Chai (Spiced Chai, no caffeine).

Various changing options, ask our staff!

We use organic „Herzstück“-Edition espresso-beans from „Rösttrommel“ Nürnberg.
All our coffee specialties are available with organic cows milk or barista oat milk - no surcharge!

cheers. ☛

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	12zero secco <small>0%, 0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling de-alcoholised. Leitz, Rudesheim.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhubarb spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Citrus. Honey. Red Berry.		Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.	

vitamins. ☛

smoothie: berrygarten <small>M</small>	5,20	fresh orange juice <small>0,25</small>	4,80
Wild berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.			
smoothie: energy boost	5,20	campari garibaldi	8,20
Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.		Campari. Freshly pressed orange juice.	

refreshing. ☛

homemade lemonade <small>0,3</small>	5,50
- Elderflower Mint	
- Ginger Cucumber	
- Rhubarb Rosemary	
- Lavender Lemon	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
juice spritzer <small>0,3</small>	3,80
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	
juice <small>0,25</small>	3,50
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	

boozy. ☛

mimosa	8,20
Secco. Freshly squeezed orange juice.	
berry secco <small>0,15</small>	8,20
Rosé Frizzante Secco. Fresh berries. Ice.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Coffee Liqueur.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhubarb rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.	

Happy Hour:
from 12pm 7,50!

allergens & additives

Casserole: M, EI, WZ, PI
Granola: PEKAN, HF, MN
Pancakes: WZ, M, EI, PI
Banana Bread: MN, PEKAN
Aprikosen Oats: SO, HF, SM, WZ

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN
Schakschuka: SM, EI, WZ
Lentil Sandwich: HS, WZ
Breakfast Sandwich: WZ, SO
Pastrami Bagel: WZ, M, SO

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: can contain traces of alcohol (Fermentation)

We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease. We do have gluten-free bread though,
best to pre order with your reservation. (needs about 20 min to bake)

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.

K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT

NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.

SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.

SE: MUSTARD. SM: SESAME. IN GENERAL WE LOVE TO DECORATE WITH SESAME AND CRESS.